



## **Tarte ganache chocolat au thé Green of London**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2h30

Recette pour 8 personnes

### **Ingrédients**

*Pour le fond sablé croustillant*

- 200 g de gianduja fondu (ou de Pralinoise)
- 120 g de crêpes dentelle
- 150 g de gâteaux type spéculoos
- 2 cuillères à soupe de thé Green Of London de Palais des Thés réduit en poudre

*Pour la ganache au thé Earl grey*

- 200 g de chocolat noir (60 % cacao)
- 280 g de crème entière liquide (30 % de matière grasse)
- 40 g de miel
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe bombées de thé Green Of London de Palais des Thés
- cacao en poudre pour la décoration (facultatif)

## Fond sablé croustillant

1. Réduisez les crêpes dentelles en miettes. Versez-les dans un bol. Ajoutez le gianduja fondu et mélangez.
2. Répartissez le mélange dans le fond de tarte de 22 cm de diamètre (posé sur une assiette) ou un cercle à pâtisserie et appuyez avec le dos d'une cuillère à café pour bien tasser.
3. Saupoudrez avec la poudre de thé, puis réservez au frais pendant 30 minutes.

## Ganache au thé Earl Grey

Faites chauffer dans une casserole la crème liquide et le miel. Ajoutez le thé, et laissez infuser à couvert durant 7 minutes, hors du feu.

Filtrez à travers une passoire et faites chauffer à nouveau la crème, sans la faire bouillir.

Dans un bol, cassez le chocolat en petits morceaux. Versez par-dessus la crème très chaude en 3 fois, tout en mélangeant avec une spatule.

Ajoutez le beurre mou, et lissez au mixeur plongeant.

Versez sur le fond de tarte, puis laissez prendre au frais pendant 2 heures minimum.

Saupoudrez de cacao avant de servir.

## Conseils

Pour réduire facilement les gâteaux et les crêpes en miettes, placez-les dans un sac de congélation, puis écrasez au rouleau.

Il est important de prendre de la crème à mini 30 % de MG pour réaliser ce dessert et de garder du chocolat noir, pas au lait car les proportions de crème seraient différentes.